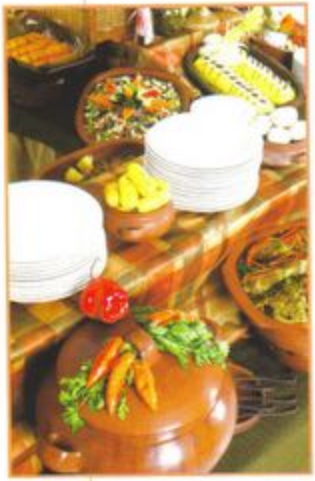
Buffet

Tomo 1

BUFFET CRIOLLO

Buffet Criollo

Apetitosas, coloridas y provocativas... así son las preparaciones con aromas y sabores de nuestra tierra.



Lic. Claudio Costa, Chef Pastry Miryam Rodriguez, Lic. Israel Gómez.

Arroz con pollo

INGREDIENTES

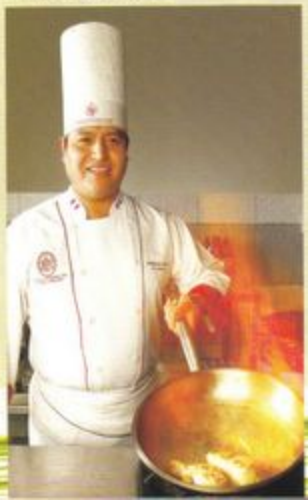
2.600 kg de pollo entero
2 kg de arroz
1 paquete de culantro
250 g de cebolla
100 g de ajos
200 de alverjas
2 pimientos
250 g de ají verde
1 botella de cerveza negra
5 g de sal
3 g de pimienta
250 ml de aceite vegetal
Fondo blanco (caldo de ave) en cantidad necesaria.

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 27.90

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Cacerola, licuadora, cuchillo Nº 6 u 8, paño absorbente, papel absorbente.

6

Germán Mori
Chef Instructor de Cocina



- Presentar en olla de barro con las presas de pollo sobre el arroz.
- Esparcir alverjitas blanqueadas (pasadas por agua hirviendo) y pimiento.

PASO A PASO
SELLADO DEL POLLO

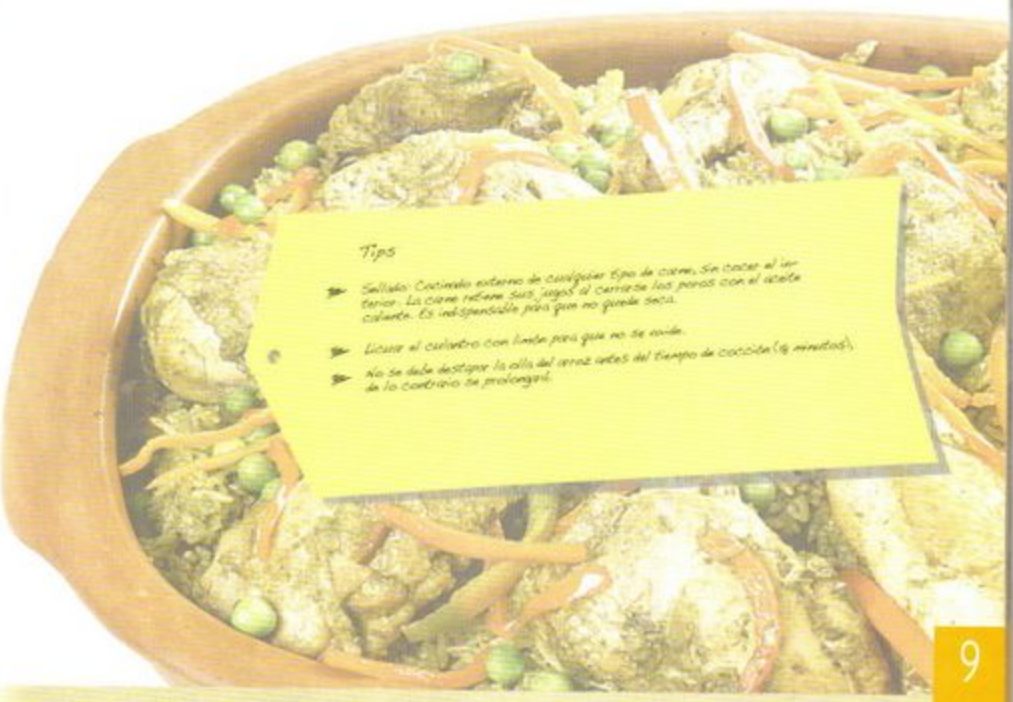
1. Las presas deben estar previamente limpias y sin piel. Cada una debe tener un peso de 60 a 80 g, para buffet.

   Salpimentar las presas.

2. Calentar la sartén y agregar aceite. Esperar hasta que humee.

3. Colocar las presas en la sartén.

4. Dejar que doren 30 segundos por cada lado de la presa (de esta manera se sellan los poros de la carne y guarda el jugo en el interior y la presa no sale seca).


Tips
Sellado: Cocinado externo de cualquier tipo de carne. Sin cocer al interior. La carne retiene sus jugos al cerrarse los poros con el aceite caliente. Es indispensable para que no gotee seca.
Licuar el culantro con limón para que no se oxide.
No se debe destapar la olla del arroz antes del tiempo de cocción (15 minutos), de lo contrario se prolongará.

PREPARACIÓN DEL ARROZ CON POLLO

- Lavar, deshojar y licuar el culantro. Reservar.
- Cortar la cebolla en brunoise. Reservar.
- Preparar el aderezo (cebolla y ajo) en la misma cacerola del sellado.
- Agregar el ají amarillo, culantro, sal, pimienta.
- Colocar el pollo sellado en la olla e incorporar el fondo blanco hasta que cubra las presas.
- Agregar 250 cc de cerveza negra y dejar cocinar por 15 minutos a fuego alto.
- Retirar las presas de pollo e incorporar el arroz, el resto del culantro, los pimientos picados en juliana y el resto de la cerveza.
- Esperar que hierva hasta que se evapore el agua, tapar la olla y bajar el fuego al mínimo. Dejar cocer por 18 minutos, aproximadamente, sin destapar.

Cebiche de pollo

INGREDIENTES

2.50 kg de pollo
100 g de ají mirasol
150 g de ají amarillo
1 kg de cebolla
250 g de limón
100 g de ají limo
3 g de pimienta blanca
1 g de comino
20 g de sal
150 ml de aceite vegetal
100 g de ajos
1/8 de atado de culantro
2 l de fondo de ave (caldo)
100 ml de jugo de naranja

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 27.90

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Tabla de picar acrílica, cuchillo Nº 6 u 8, bol, espumadera, paño absorbente, papel absorbente, olla, espátula, pinza, espumadera, colador, licuadora

Servir caliente, en fuentes amplias para que se luzcan las presas.

12

PASO A PASO

1. Salpimentar las presas y agregar comino.
2. Agregar ají amarillo o mirasol seco (crema de ají) a las presas.
3. Mezclar bien con el pollo y dejar reposar de 25 a 30 minutos. A esta técnica se le llama marinado.
4. Calentar una cacerola y agregar el aceite, esperar que esté bien caliente.
5. Agregar la preparación marinada. Sellar por ambos lados, por espacio de 30 a 40 segundos. Reservar.
6. Regresar las presas al bol con el marinado. Reservar.

Tips

- *Marinar: se ponen carnes a macerar en un líquido aromatizado y vinagrado. Se emplea para carnes duras, en especial de caza.*

PASO 10

PASO 11

PASO 12

7. Calentar el aceite y agregar la cebolla cortada en brunoise y el ajo.
8. Agregar la crema de ají, remover y salpimentar nuevamente.
9. Incorporar las presas de pollo reservadas.
10. Con fondo de ave (caldo) desglasar el resto del marinado (es decir, diluirlo).
11. Verter este líquido sobre las presas.
12. Cocinar por espacio de minutos, aproximadamente. Faltando alrededor de 3 minutos para el final de la cocción, agregar la cebolla en juliana, ají limo en brunoise, culantro en brunoise y el jugo de limón.

Tips

- *Desglasar: diluir con caldo u otro líquido la grasa que se ha espesado en el bol o sartén luego de una cocción.*

Lomo saltado

INGREDIENTES

1.5 kg de bola de lomo o bistec
1 kg de cebolla en juliana gruesa
1 kg de tomate en juliana gruesa
100 g de ajos en brunoise
1/8 de atado de culantro en brunoise
100 g de ají verde en juliana
250 ml de aceite vegetal
100 ml de fondo o caldo de res
3 g de pimienta
20 g de sal
50 g de rocoto en juliana
100 ml de sillao
150 ml de vinagre tinto
2 kg de papa blanca (tomasa, de preferencia)

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 30.70

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Wok o sarten, tabla acrilica, bol, espumadera, cuchareon, cuchillo Nº 6 y 8 (del oficio), paño absorbente, papel absorbente.

Augustin Bultrón
Chef Instructor Certificado

El lomo saltado se sirve acompañado con papas fritas.

PASO 1

PASO 2

PASO 3

PASO 4

PASO 5

PASO 6

16

PASO A PASO

1. En un bol colocar la carne picada para saltado.
2. Salpimentar.
3. Agregar los ajos en brunoise.
4. Mezclar todos los ingredientes.
5. En una sartén bien caliente agregar el aceite.
6. Añadir la carne y freirla sin remover (para que conserve su jugo).

Tips

- *Porciones de lomo para buffet: 60 a 90 g por persona.*
- *Porciones de lomo para restaurantes: 160 a 190 g por persona.*

7. Flamear cuando este sellada por ambos lados. Es decir, que el fuego entre a la sartén.
8. De esta manera la carne toma un sabor ahumado característico del lomo saltado.
9. Incorporar la cebolla y el tomate. Agregar ají amarillo y rocoto. Flamear nuevamente.
10. Saltear permanentemente.
11. Agregar vinagre y el sillao.
12. Añadir el culantro picado. Servir de inmediato.

Tips

- *La cebolla y el tomate deben quedar crujientes. La carne, suave y jugosa.*
- *Cuando se habla de ajíes, se incluye a todos los frutos picantes.*

Rocoto relleno

INGREDIENTES

25 rocotos medianos enteros

RELLENO

100 ml de aceite vegetal
750 g de cebolla roja en brunoise
20 g de ajos en brunoise
100 g de ají colorado molido
750 g de carne molida
3 g pimienta negra molida
10 g de harina sin preparar
5 g comino
10 g de culantro (hojas)
1 g de orégano tostado molido
500 ml de fondo claro (caldo de ave o res)
25 aceitunas de botija
7 huevos cocidos (cortados en cuartos)
500 g de queso paria (cortados en 25 partes de 20 g c/u)
10 g de sal
300 ml de vinagre blanco
150 g de azúcar

PASTEL DE PAPA

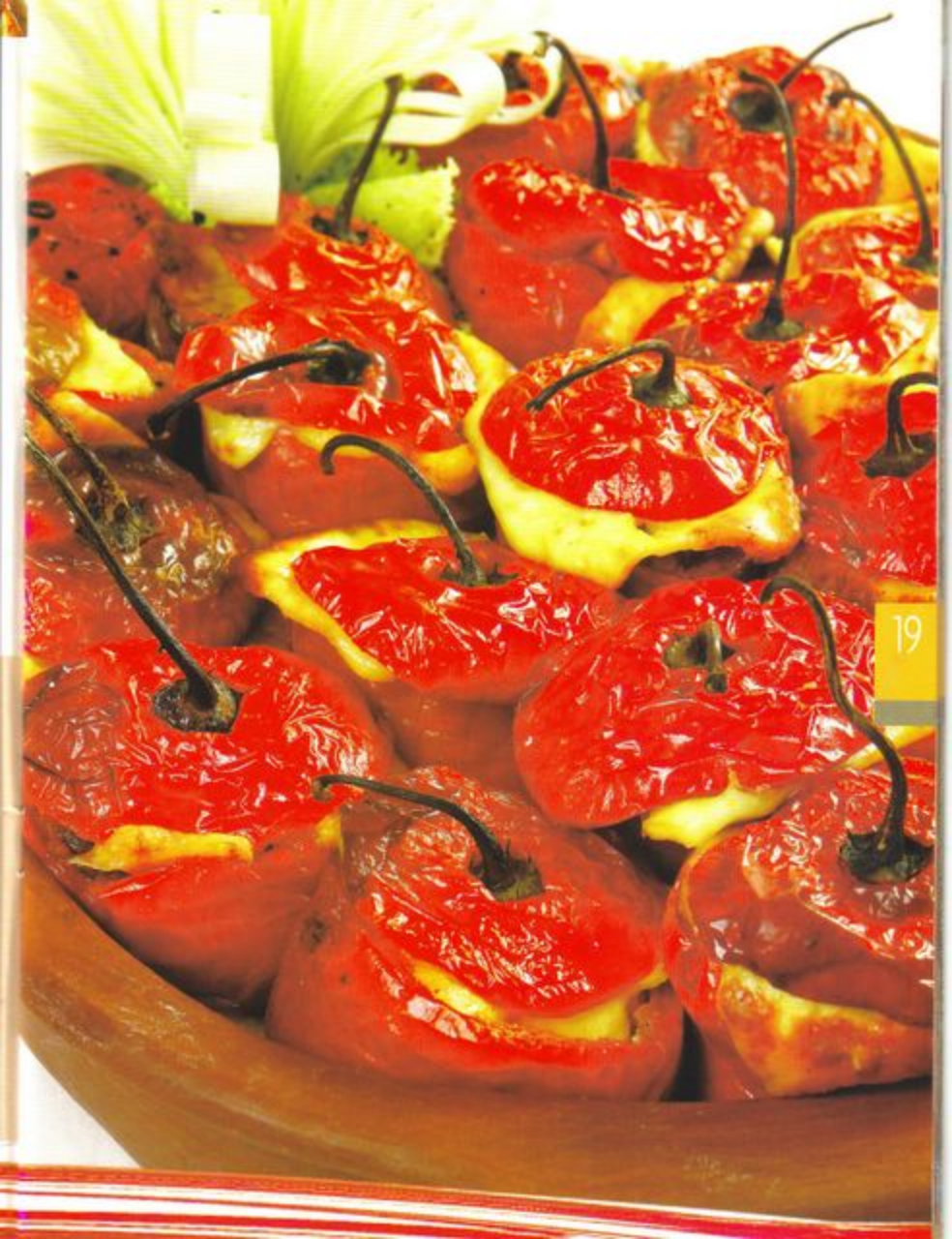
1.5 kg de papa blanca
1 tarro de leche evaporada
1 g de anís
6 de huevos
20 g de mantequilla
500 g de queso paria
1 g de orégano tostado y molido
3 g de pimienta negra molida
45 g de sal

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 60.00

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Tabla acrílica, cuchillo de oficio No. 6 u 8, bol, espumadera, paño absorbente, papel absorbente, cacerola

Los rocotos se sirven calientes, es decir, apenas salen del horno.



PASO 1

PASO 2

PASO 3

PASO 4

PASO 5

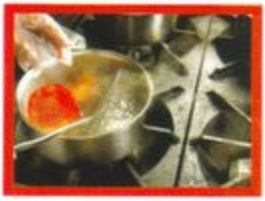
PASO A PASO

Proceso de la preparación del rocoto

1. Utilizar guantes descartables para evitar la irritación de las manos a causa del fuerte picor del rocoto.
2. Lavar los rocotos con agua corrida. Cortar la parte superior de cada uno.
3. Quitarles las pepas y venas, raspando con una cuchara toda la parte interna. De la misma manera trabajar las tapas de los rocotos.
4. Lavarlos con agua corrida fría. Dejarlos reposar en un tazón con agua por 24 horas.
5. Colocar en el fuego 3 ollas con agua y esperar que rompa el hervor.
6. Agregar vinagre y azúcar a una olla y esperar que vuelva a romper el hervor.
7. Agregar los rocotos previamente lavados y despepitados a la olla con azúcar y vinagre. Esperar que hiervan por espacio de un minuto.
8. Luego sacarlos y pasarlos a la otra olla con agua hirviendo, esperar un minuto. Nuevamente sacar los rocotos y pasarlos a la tercera olla, esperar que dé otro hervor por espacio de un minuto.
9. Finalmente, pasarlos a un bol con agua fría y enjuagarlos.
10. Quedan listos para ser rellenados.

Tips

- *Si se hornea en casa el tiempo será de 40 a 45 minutos. El horno debe estar al mínimo.*



Relleno del rocoto

- Colocar el aceite (100 ml) en una sartén y llevar a fuego fuerte por 2 minutos. Agregar la cebolla roja y el ajo. Dorar hasta que desprenda su aroma. Añadir el ají colorado (100 g), seguir dorando hasta que esté sofrito y agregar la carne molida.
- Mezclar con el aderezo, añadiendo 10 g de harina. Remover y mojar con 1/2 l de fondo claro. Agregar comino, pimienta negra molida, orégano tostado molido y sal. Cocer por 5 minutos a fuego medio. Finalmente agregar el culantro picado. Reservar.
- Rellenar el rocoto, colocar 1/4 de huevo duro y una aceituna de botija. Cubrir con la carne el borde del rocoto. Colocar tajadas de queso paria sobre cada rocoto. Tapar.
- Colocar los rocotos rellenos sobre el pastel de papa. Llevar al horno por 30 minutos a 150 °C.

PASTEL DE PAPA

- Colocar en una olla las papas limpias. Verter agua hirviendo y dejar que rompa el hervor agregando 30 g de sal. Cocer por 30 a 35 minutos. Colar y dejar enfriar. Pelar y cortar en rodajas delgadas. Reservar.
- Agregar los huevos en un bol (claras, yemas), leche evaporada, anís, 15 g de sal, orégano y pimienta negra. Mezclar y reservar.
- Engrasar una asadera con mantequilla, colocar una capa de papa y sobre esta colocar el queso paria rallado o en tajadas intercaladas.
- Agregarle mezcla de huevo sobre la papa y wllevar al horno por 30 minutos a 150º C.

Causa de pollo aromatizada con maracuyá

INGREDIENTES

Masa: 2.5 kg de papa amarilla
500 g de maracuyá
200 g de ají verde
60 ml de aceite vegetal
Relleno: 600 g de pollo
500 g de mayonesa industrial
500 g de palta punta (2 unidades)
5 g de apio
5 g de cebolla
5 g de zanahoria
1 hoja de laurel
1 cdta. de pimienta negra entera
55 g de sal
Decoración: 150 g de aceitunas de botija
1/2 kg de huevos
300 g de queso fresco
1 pimiento morrón rojo
100 g de perejil criollo
1 lechuga ecológica

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 34.50

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Olla, colador, cuchillo No. 6 u 8, prensadora, tabla acrílica, cucharita de té, paño absorbente, papel absorbente, 1.5 m de film

PREPARACIÓN

- **Masa:** Cocer la papa amarilla a fuego fuerte por 25 a 30 minutos, con sal y agua hirviendo que la cubra. Colar y pelar la papa caliente. Prensarla tres veces. Extender sobre la mesa para que se enfríe. Reservar.
- Lavar y cortar el ají verde en ambos extremos, quitarle las venas y raspar con una cucharita. Cocer por 12 minutos en agua hirviendo hasta que se desprenda la piel. Licuarlo con dos cucharadas de agua fría para hacer una crema. Reservar.
- Vaciar la pulpa del maracuyá en un colador sobre un bol. Frotar con una cuchara para obtener el zumo. Reservar.
- Colocar sobre la mesa la papa amarilla prensada. Añadir ají verde, zumo de maracuyá (controlando la acidez), sal y aceite. Mezclar y dividir en dos partes iguales.
- **Relleno:** Cocinar por 12 a 15 minutos en agua hirviendo: apio, cebolla, zanahoria, laurel, pimienta negra entera, sal, pollo. Retirar y dejar enfriar.
- Cortar el pollo en brunoise. Mezclarlo en un bol con la mayonesa. Dividir la mezcla en tres partes iguales.
- Colocar el film de 75 cm sobre una mesa de trabajo, encima agregar la mitad de la masa de papa, formar una capa delgada, untar mayonesa. Poner una parte del pollo y una palta en tajadas. Envollar en forma de pionono ayudándose con el film. Esta receta es para dos rollos.

PRESENTACIÓN

- Servir sobre lechuga, decorando con huevos duros, pimientos, aceitunas y perejil.

Escribano

INGREDIENTES

1.5 kg de papa blanca	50 g de hierbabuena
250 g de tomate	2 rocotos
100 g de cebolla roja	10 g de sal
2 a 3 limones	Pimienta al gusto

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/.5.00

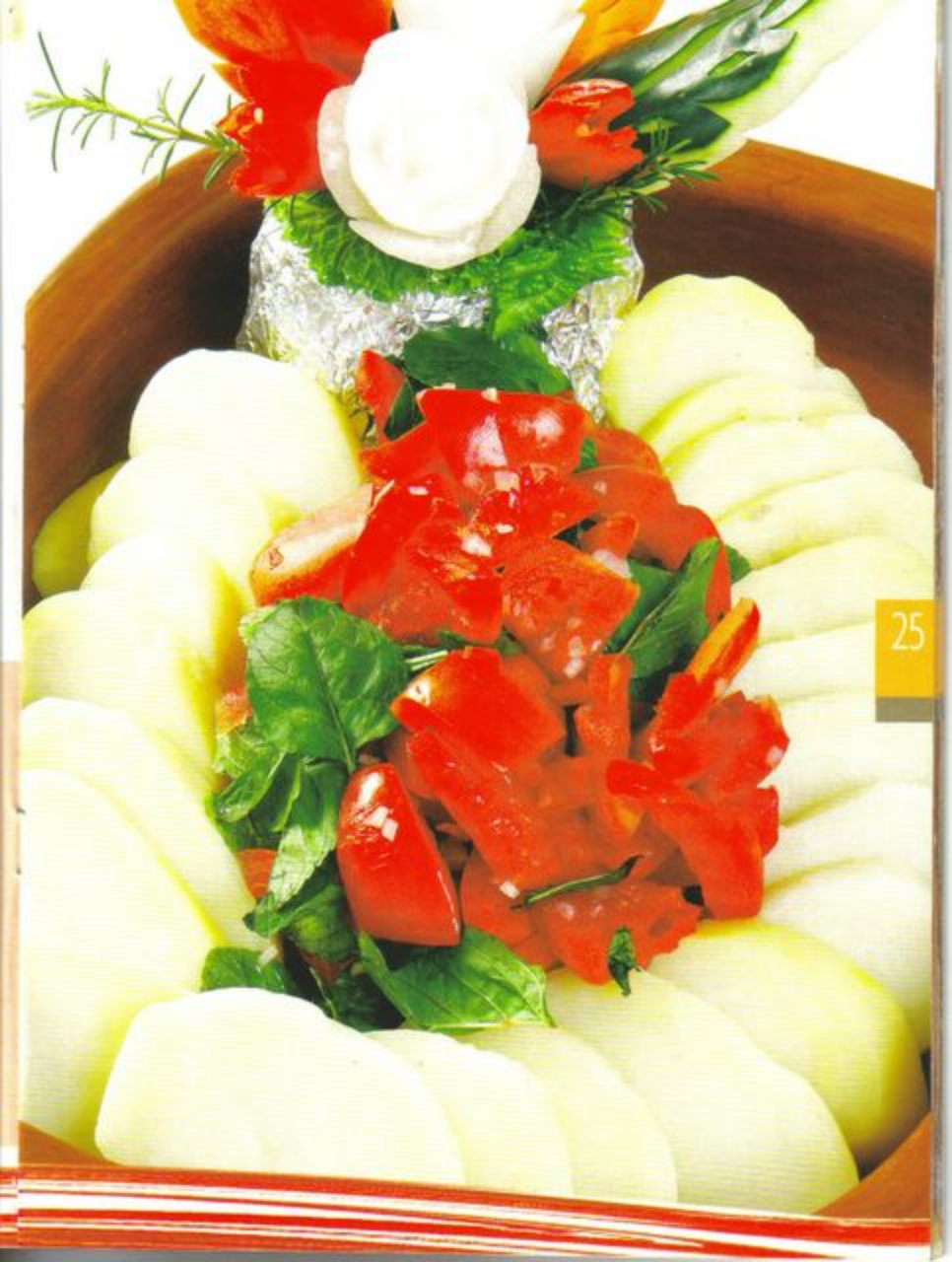
EQUIPOS Y UTENSILIOS
Olla, tabla acrílica, colador, paño absorbente, papel absorbente, bol, cuchillo de oficio

PREPARACIÓN

- Sancochar las papas y dejarlas enfriar.
- Pelarlas y cortarlas en rodajas gruesas. Reservar.
- Picar la cebolla en printaniere. Reservar.
- Lavar y cortar el rocoto en printaniere.
- Lavar y deshojar la hierbabuena.
- Cortar el tomate en mirepoix.
- Incorporar en un bol la cebolla, el rocoto, el tomate, la hierbabuena, el zumo de limón, la pimienta y la sal. Mezclar.

PRESENTACIÓN

- Colocar en una fuente las rodajas de papa dándole forma de una corona.
- En el centro colocar la sarsa mezclada.



Sarsa de patita

INGREDIENTES

4 kg de pata de chancho
2 g de pimienta negra entera
100 g de apio en tallo
100 g de cebollas en mitades
100 g de tomate
2 hojas de laurel
4 ramas de hierbabuena
10 g de sal

SARSA DE CEBOLLA
200 g de tomate en bastones
1 kg de cebolla en juliana
80 g de rocoto en juliana
4 ramas de hierbabuena en juliana
20 ml de aceite
3 g de sal
1 g de pimienta
100 ml de zumo de limón

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 41.00

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Olla, tabla acrílica, cuchillo de oficio, colador, bol

PREPARACION

- Cocinar las patitas en una olla con abundante agua. Agregar la cebolla, tomate, apio, laurel, hierbabuena, pimienta negra entera y sal.
- Dejar cocer hasta que estén tiernas. Retirar y reservar.
- Sarsa de cebolla: en un bol, colocar la cebolla lavada tres veces, rocoto, hierbabuena, aceite, sal, pimienta y limón, y mezclar.
- Finalmente agregar las patas de chancho y mezclar. Corregir la sazón.

PRESENTACIÓN:

- Decorar con rodajas de rocoto.

Solterito

INGREDIENTES

- 3 kg de habas
- 1 kg de choclo desgranado
- 1 kg de queso fresco
- 1 kg de tomates
- 10 limones
- 2 g de pimienta negra
- 250 g de cebolla roja
- 250 g de aceituna de botija
- 10 g de sal
- 1 sobre de anís filtrante
- 20 g de azúcar
- 1/8 de atado de perejil en juliana

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 47.00

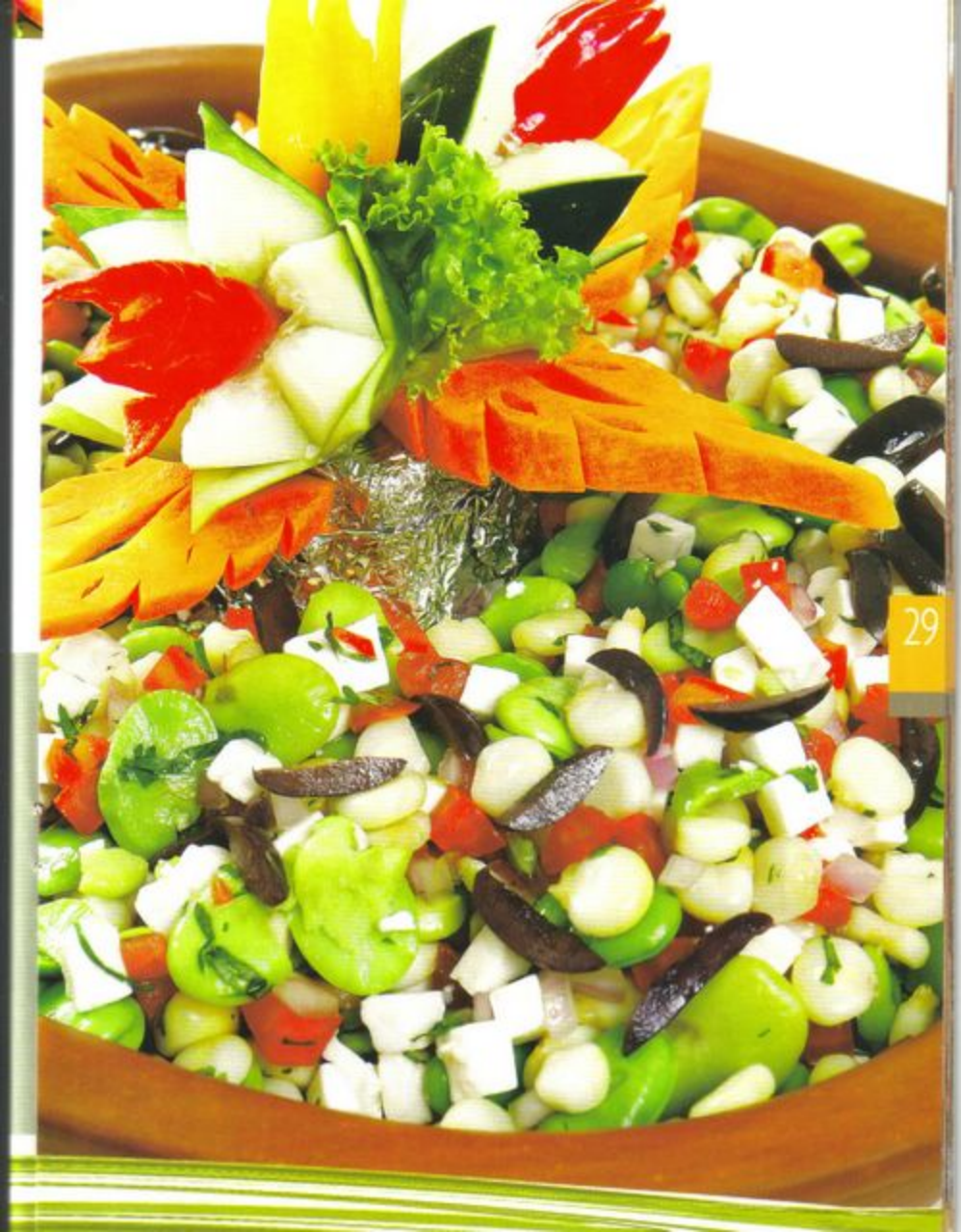
EQUIPOS Y UTENSILIOS
Bols, tabla acrílica, ollas, paño absorbente, papel absorbente, cuchilla de oficio, colador

28

Patricia Aragón
Lic. en Turismo y Hotelería

PREPARACION

- Retirar las habas de su vaina, luego pelar la cáscara. Sancocharlas y conservarlas en un bol con agua fría para cortar la cocción.
- Sancochar el choclo con azúcar, anís y gotas de jugo de limón. Reservar.
- Picar en printaniere el queso, tomate, aceituna y la cebolla, la cual debe lavarse tres veces. Mezclar.
- Hervir los huevos por 10 minutos, pelarlos y reservarlos en agua fría.
- Mezclar el zumo de limón, pimienta y sal en un bol. Con este aliño sazonar la cebolla, choclo, tomate, queso, aceituna, habas, perejil en juliana.



Tamales

INGREDIENTES

2 1/2 kg de maíz seco
500 g de manteca de chancho
100 g de ají mirasol en crema
50 g de ají especial molido
30 g de ajos molidos
150 g de cebolla
1 g de comino
200 g de aceitunas de botija (25 unidades)
1 1/4 kg de costilla de chancho
10 g de sal
2 g de pimienta
2 ajíes amarillos en juliana
10 hojas de plátano

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 49.00

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Olla, sartén, tabla acrílica, cuchillo de oficio, procesador o molino, cacerola, pabilo

PREPARACIÓN

- Moler el maíz y reservar.
- En un bol mezclar el maíz molido y agua hirviendo hasta formar una masa no muy suelta. Reservar.
- Sancochar el chancho con sal en una cacerola. Reservar.
- En una sartén calentar la manteca y dorar el chancho sancochado. Reservar.
- Preparar el aderezo en la misma sartén con cebolla, ajos, ajíes, sal y pimienta.
- Mezclar con la masa. Dejar enfriar.
- Lavar las hojas de plátano y pasarlas por agua caliente. En cada una colocar un poco de masa, encima el chancho, tiras de ají y aceituna.

PRESENTACIÓN:

- Envolver formando un paquete rectangular. Amarrarlo con tiras de las hojas de plátano o pabilo. Cocer una hora y media en abundante agua a fuego medio.
- Servir con sarsa criolla sobre las hojas de plátano.

Menestrón

INGREDIENTES

1.5 kg de pecho de res	100 g de pecanas
4 choclos	20 g de sal
2 kg de yuca	250 de col
2 cabezas de apio	100 g de queso fresco
2 cabezas de poro	150 g de frejoles frescos
200 g de zanahoria	500 g de fideos canuto
1 paquete de albahaca	2 tarros de leche evaporada
2 g de orégano fresco	100 g de queso parmesano rallado

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 31.20

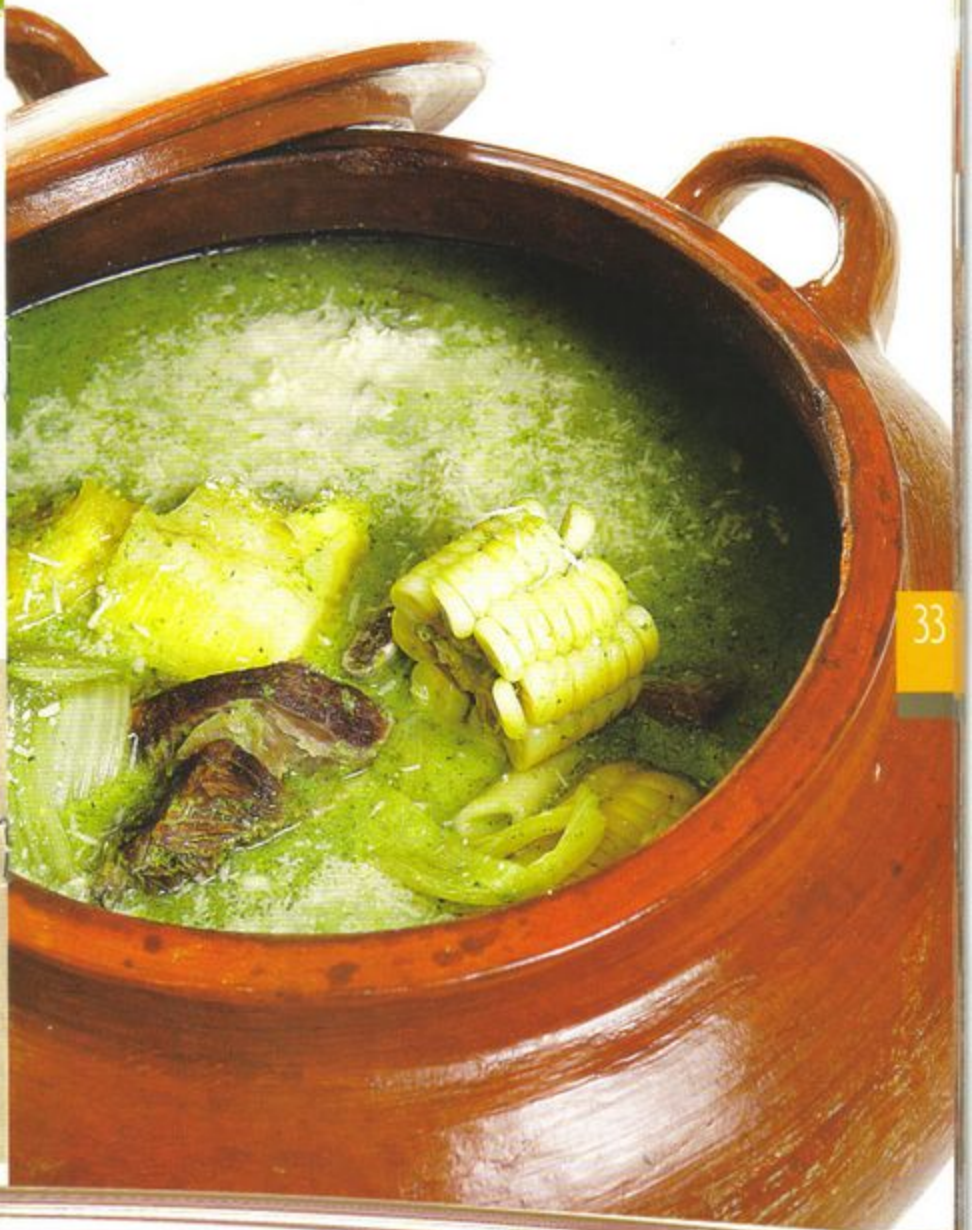
EQUIPOS Y UTENSILIOS
Olla, bol, tabla de picar acrílica, paño absorbente, papel absorbente, licuadora, espumadera, cuchillo de oficio.

PREPARACIÓN

- Cocer la carne con agua por una hora, aproximadamente. Retirar la carne y cortarla en 25 porciones.
- En el mismo caldo añadir las yucas en trozos; el apio, el poro y la zanahoria en tajadas pequeñas; el choclo en rodajas, los frejoles y las pecanas picadas.
- Hervir hasta que estén cocidos.
- Incorporar los fideos y la col, rectificar la sal.
- Verter en la licuadora la albahaca, la leche, el queso y licuar. Si gusta mezcle la albahaca con paico y esto le dará más aroma. Agregar esta preparación a la sopa, dejar cocer por 5 minutos aproximadamente.
- Agregar las presas de carne ya cocidas.

PRESENTACIÓN:

- Servir caliente, espolvoreando queso parmesano rallado.



Shambar

INGREDIENTES

700 g de trigo resbalado
150 g de frejoles frescos
150 g de frejoles sarandaja
1 kg de pecho de res
150 g de habas
150 g de garbanzos
1 kg. de pellejo de chancho
1 kg de costilla de chancho ahumado
1 kg de gallina
100 g de ají mirasol
100 g de ají panca
200 g de cebolla
50 g de ajos
30 ml de aceite
20 g de culantro
5 g de sal
5 g de pimienta
4 ramas de hierbabuena

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 56.00

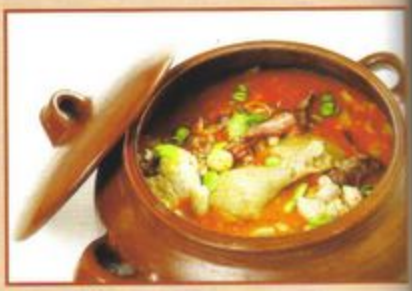
EQUIPOS Y UTENSILIOS
Olla, bol, tabla acrílica, cuchillo oficio, espumadera, cucharón

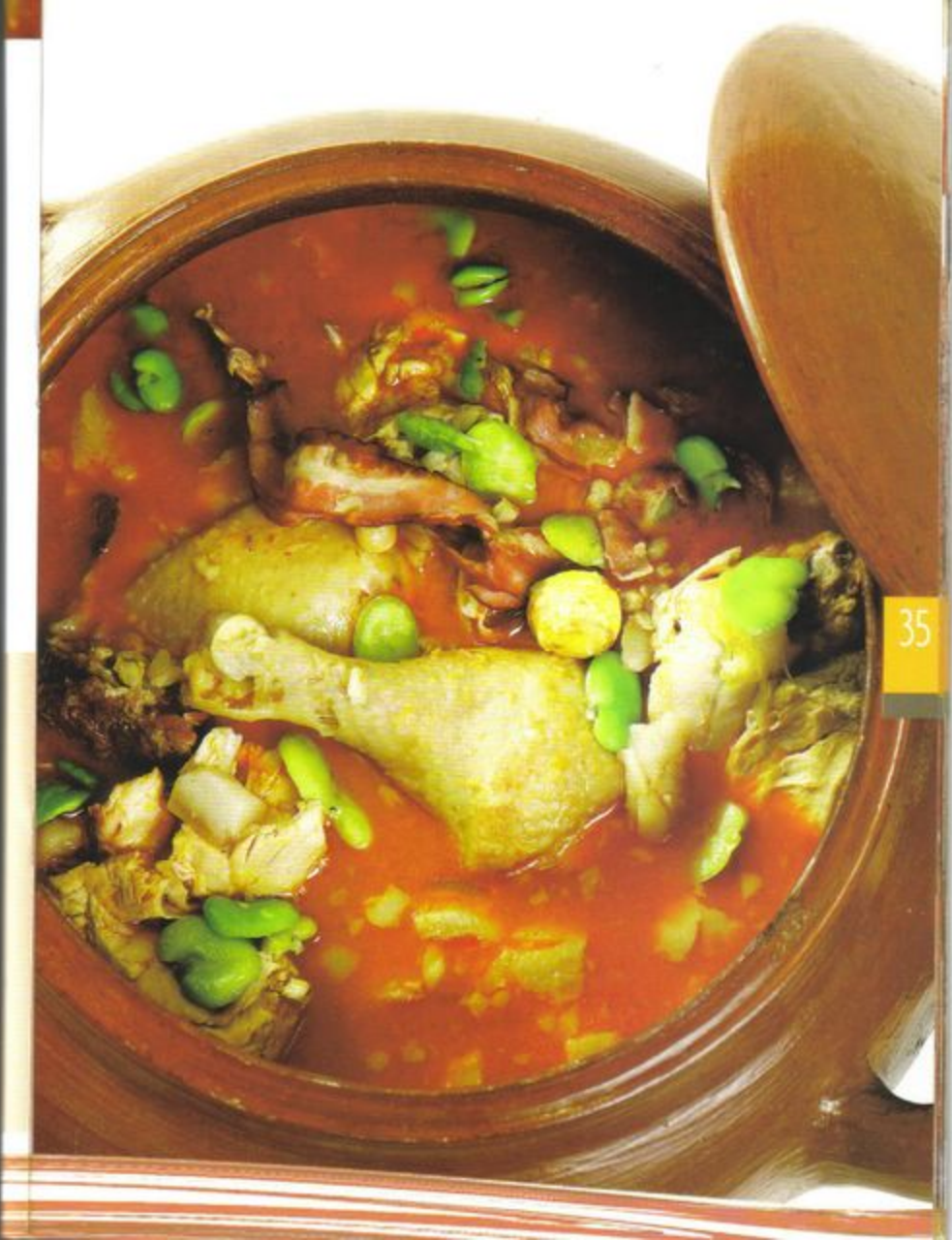
PREPARACIÓN

- Remojar las menestras y el trigo 24 horas antes.
- Hervir las menestras durante 5 minutos. Luego cambiar de agua y hervirlas nuevamente hasta que estén suaves.
- Cortar en trozos la gallina, el pellejo y la costilla de chancho y el pecho de res. Agregar esto a las menestras cocidas y cubrir con agua hirviendo. Dejar cocinar y aumentar agua hirviendo de ser necesario.
- Preparar un aderezo con cebolla, ajos, ajíes, sal y pimienta negra. Dorar hasta que la cebolla esté cristalizada.
- Agregar el aderezo, habas frescas y ramas de hierbabuena a la mezcla anterior para dar sabor y aroma.

PRESENTACIÓN:

- Espolvorear culantro y servir caliente.





Adobo criollo

INGREDIENTES

100 ml de aceite vegetal
200 g de cebolla en brunoise
20 g de ajos en brunoise
150 g de ají colorado molido
1.5 kg de filete de chancho (pierna) en 25 porciones (60 g cada una)
3 g de pimienta negra molida
5 g de comino
25 g de sal
500 ml de chicha de jora
50 g de hierbabuena
50 g de culantro
10 g de harina
1 l de fondo (caldo de ave o res)

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 29.00

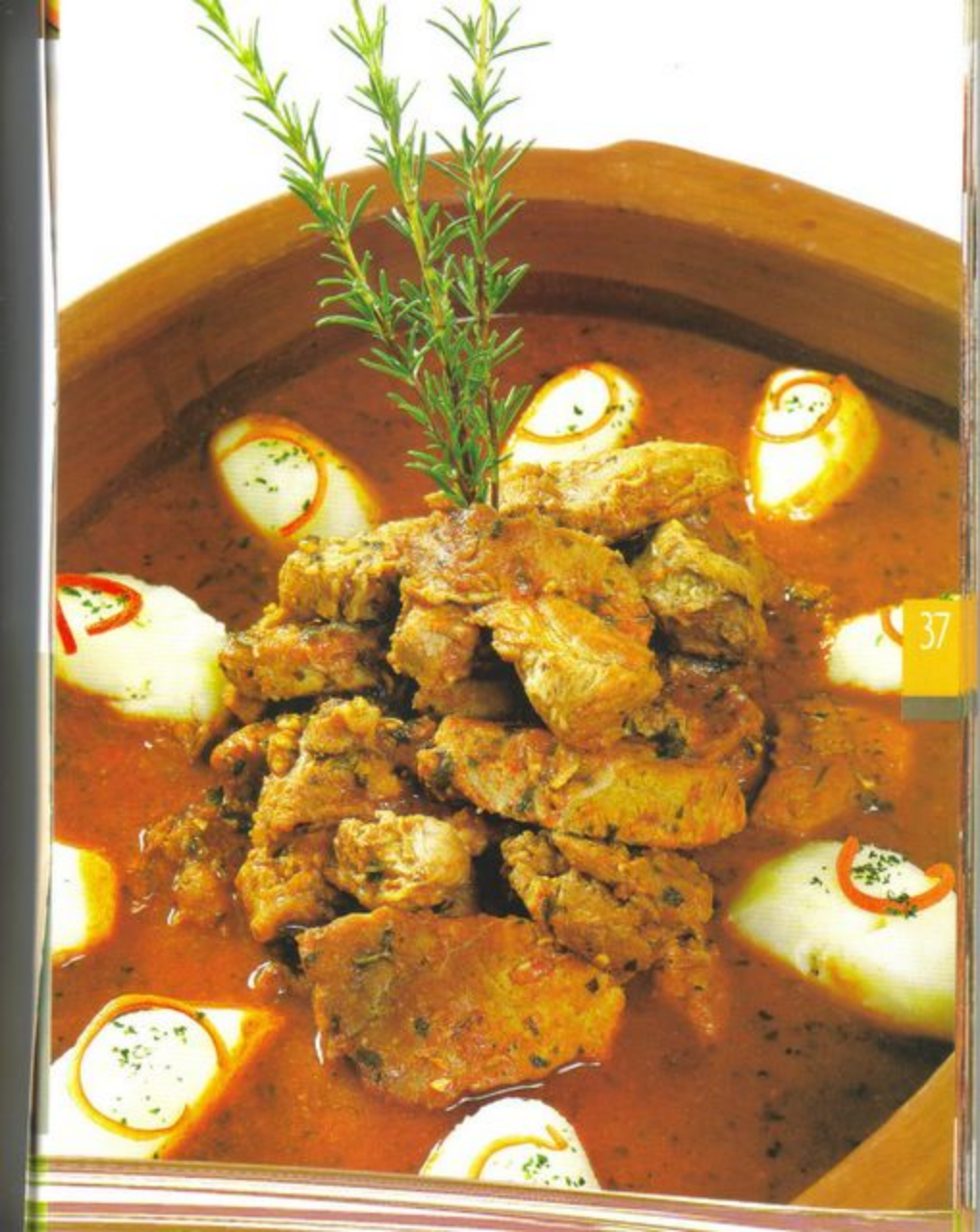
EQUIPOS Y UTENSILIOS
Tabla de picar acrílica, bol, cuchillo de oficio, espumadera, paño absorbente, papel toalla, olla

PREPARACIÓN

- Sazonar la carne con la mitad del ají colorado, pimienta negra, comino, sal. Agregarle harina y mezclar.
- En una olla agregar el aceite, calentar por 2 minutos. Colocar la carne, dorar y retirar.
- Freir la cebolla y los ajos en la misma olla hasta que desprenda su aroma. Incorporar la otra mitad del ají colorado, pimienta, comino, sal. Seguir friendo hasta que este sofrito.
- Agregar la chicha de jora y fondo blanco. Cocer por 30 minutos a fuego fuerte.
- Añadir hierbabuena y culantro picado.

PRESENTACIÓN:

- Servir con arroz y papas torneadas sancochadas o camotes glaseados.



Ají de gallina

INGREDIENTES

3 kg de pollo
10 g de cebolla
20 g de ajo en brunoise
10 g de apio
10 g de zanahoria
100 ml de aceite
200 g de cebolla en brunoise
1/2 kg de ají verde procesado
50 g de pecanas picadas o ralladas
6 tajadas de pan pullman sin corteza
2 l de fondo blanco o caldo de ave
50 g de queso parmesano
1/4 kg de huevos
50 g de aceitunas negras
1 tarro de leche

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 28.50

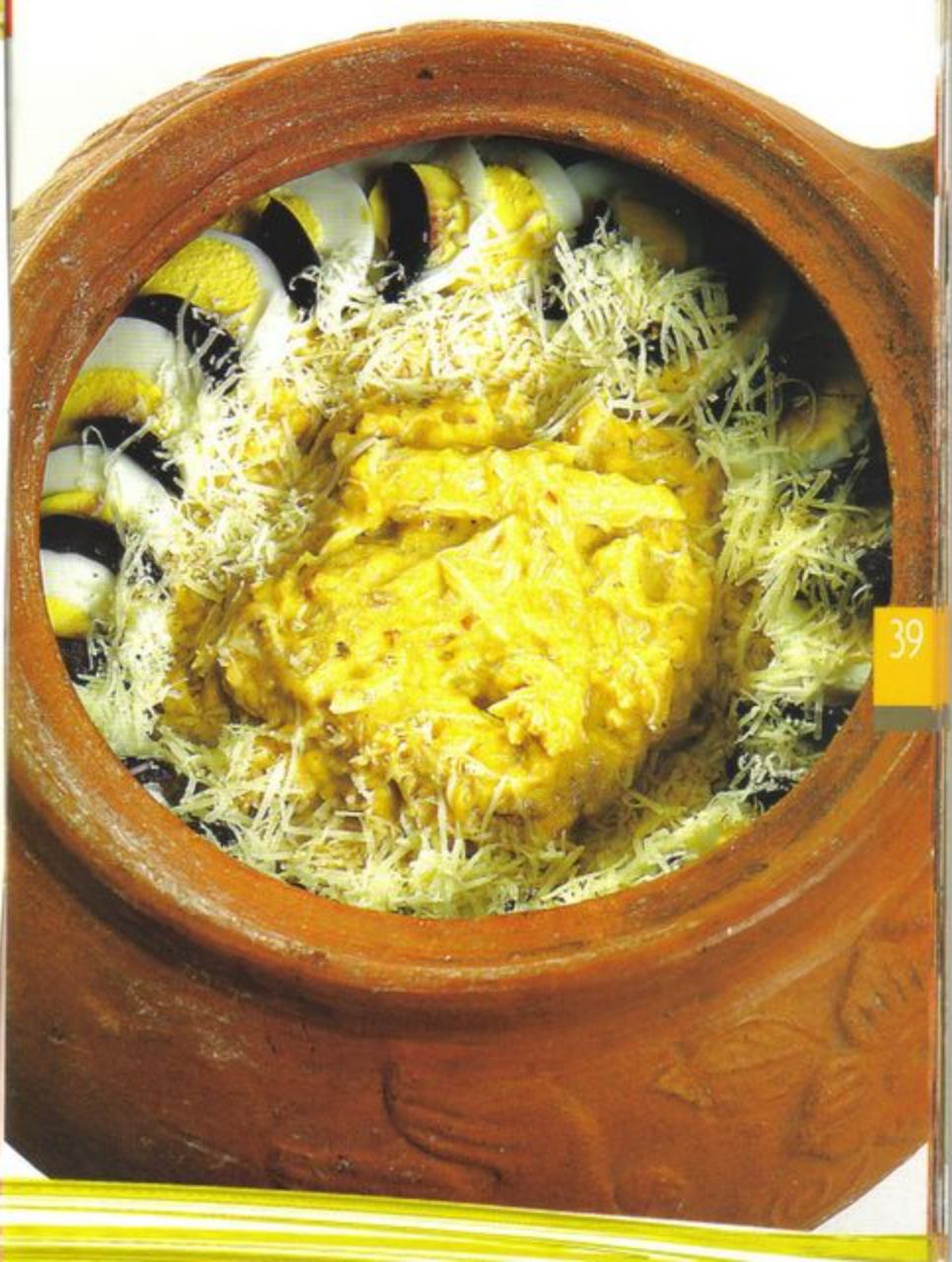
EQUIPOS Y UTENSILIOS
2 ollas, tabla acrílica, licuadora, cuchillo de oficio, cortador de huevo, bol, paño absorbente, espumadera de mano, cuchara grande de acero.

PREPARACIÓN

- En un bol colocar el pan de molde y la leche. Dejar remojar. Licuar hasta que esté cremoso. Reservar.
- En una olla colocar el pollo entero, apio y zanahoria. Verter agua caliente y cocer de 35 a 40 minutos a fuego medio.
- Retirar y dejar enfriar. Deshilachar el pollo en tiras gruesas. Reservar.
- En una olla colocar el aceite. Dejar calentar por 2 minutos a fuego fuerte. Agregar la cebolla en brunoise y el ajo, dorar, añadir el ají verde procesado y seguir friendo. Agregar el fondo de ave y dejar que hierva.
- Añadir la crema reservada, las pecanas y mover constantemente hasta que espese. Cocer por 10 minutos más a fuego medio. Sazonar con sal.
- Agregar el pollo deshilachado y mezclar.

PRESENTACIÓN:

- Servir con papa o con arroz (o ambos). Decorar con huevos duros, aceituna negra y queso parmesano rallado.



Cau cau

INGREDIENTES

2 kg de mondongo picado en dados
2 kg de papa blanca en dados
150 g de cebolla en brunoise
750 g de ají amarillo procesado
30 g de ajo cortado en brunoise
20 ml de aceite vegetal
1 g de comino
20 g de sal
2 g de pimienta en juliana
6 ramas de hierbabuena, la mitad picadas
1.5 l de fondo o caldo de res
250 g de alverjitas cocidas

RACIONES: 25
Costo aproximado: S/. 31.20

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Cocina, licuadora, ola, tabla acrílica, colador, espumadera, cucharon, cuchillo de oficio, papel absorbente

PREPARACIÓN

- Sancochar el mondongo en agua hirviendo que lo cubra, con una parte de hierbabuena para quitar el olor fuerte.
- Si es necesario, agregar más agua hirviendo hasta que esté suave. Reservar.
- En una olla calentar aceite para preparar el aderezo. Freir la cebolla, ajos, ají amarillo, comino y pimienta.
- Añadir el mondongo, la papa y el fondo. Dejar cocer. Incorporar el resto de hierbabuena picada y alverjitas previamente sancochadas antes de servir.

PRESENTACIÓN

- Decorar con hojitas de hierbabuena picadas.